



**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"LUI GI EINAUDI"**

Servizi Commerciali – Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rural
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"



Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

INDIRIZZO IPEN - "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

CLASSE: 5[^]

SEZ: A SERALE

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE.....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE.....	4
QUADRO ORARIO.....	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	7
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA.....	15
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	16
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	17
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	59

PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

Nell'Articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare:

Il Tecnico dei servizi enogastronomici è il responsabile delle attività di ristorazione dell'azienda.

Dovendo essere preparato ad assumere livelli di responsabilità anche elevati, interni ed esterni all'azienda, egli dovrà possedere conoscenze, competenze e capacità culturali, tecniche ed organizzative complesse, relative alle seguenti tematiche:

- Organizzazione e gestione dell'azienda di ristorazione (tipologie e stili alimentari nazionali ed internazionali, impianti tecnologici ed attrezzature di servizio, approvvigionamenti e gestione di beni di consumo, rapporti di lavoro, programmazione e controllo economico)
- Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e Dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è composta da 7 alunni, 6 femmine e 1 maschio. Uno studente iscritto quest'anno in questa scuola ha frequentato i primi mesi dell'anno scolastico, successivamente ha interrotto la frequenza e non ha ufficializzato il proprio ritiro. Il corso è iniziato nell'anno scolastico 2022-2023 con il terzo anno; l'attuale situazione risulta così costituita:

- Un nucleo di cinque alunni frequentanti dal terzo anno
- una alunna iscritta al quarto anno
- un alunno iscritto al quinto anno che ha interrotto la sua frequenza non ufficializzando il suo ritiro

2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di Classe non ha avuto continuità didattica ad eccezione della prof.ssa Quirito Grazia Maria, insegnante delle discipline di italiano e storia, gli altri docenti del consiglio di classe sono stati assegnati quest'anno. Il coordinatore del corrente anno scolastico è il prof. Davide Ricco, docente di Enogastronomia.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio di quest'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze non omogenee, sia per differenze di età che varia dai venti agli oltre cinquanta, sia per le oggettive difficoltà nella frequenza. Un gruppo esiguo si è distinto in riferimento all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo e nell'impegno nello studio, per cui il livello di tale gruppo può ritenersi buono per conoscenze e competenze.

4) Profilo comportamentale

Dal punto di vista comportamentale si sono verificate alcune incomprensioni tra le alunne della classe e, occasionalmente, con i docenti, ma nulla di rilevante, considerando l'età anagrafica delle studentesse.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea, la maggior parte degli studenti ha partecipato attivamente al dialogo educativo anche se l'applicazione nello studio non sempre è stata adeguata.

Alcuni alunni hanno, invece, mostrato delle criticità in alcune discipline e, nonostante i solleciti da parte dei docenti, non sono riusciti a colmare le lacune.

Nel corso del triennio la classe ha partecipato in maniera attiva sia alle attività del PCTO, sia a tutte le manifestazioni che l'hanno coinvolta, mostrando entusiasmo dal punto di vista professionale.

6) Situazione finale della classe

Dal punto di vista del rendimento scolastico, all'interno della classe si evidenziano differenze legate alle predisposizioni individuali e alle diverse situazioni personali. Alcune alunne, maggiormente inclini allo studio e dotate di buone capacità, hanno mostrato costante impegno, interesse e autonomia nello svolgimento delle attività, raggiungendo risultati molto positivi. Altre, pur dovendo conciliare gli impegni scolastici con situazioni familiari, hanno comunque dimostrato senso di responsabilità, cercando di rispettare le consegne e di portare a termine il percorso scolastico in modo serio e costruttivo. Nel complesso, i risultati finali della classe possono considerarsi buoni.

QUADRO ORARIO

Lingua e letteratura italiana	3
Lingua inglese	2
Storia	2
Matematica	3
Diritto e tecnica amministrativa	3
Seconda lingua (Francese)	2
Scienza degli alimenti	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Il lavoro collegiale è stato organizzato sia nell'ambito del Consiglio di classe sia negli incontri informali tra i docenti.

In relazione alle singole discipline, le attività sono state organizzate in Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, dei percorsi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione dei testi da adottare. Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica hanno seguito procedure definite nelle programmazioni individuali e di classe alle quali si rimanda.

Nell'ambito del PCTO, gli alunni hanno frequentato stage presso strutture ristorative, maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio. Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE:

- Conoscenza dei contenuti fondamentali delle discipline curriculari.
- Cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-espressive- interpretative.
- Conoscenza dei rapporti tra azienda ed ambiente in cui si opera per proporre soluzioni a problemi specifici.

COMPETENZE:

- Saper leggere e decodificare i testi d'uso.
- Saper analizzare, interpretare e rappresentare i dati e i documenti per utilizzarli nella soluzione di problemi.
- Saper comunicare utilizzando i linguaggi tecnici specifici.
- Saper collegare e selezionare i vari argomenti anche tra diverse aree disciplinari.

ABILITÀ:

- Effettuare scelte e formulare proposte per la risoluzione di problemi.
- Documentare il proprio lavoro.
- Comunicare utilizzando appropriati linguaggi tecnici.
- Partecipare al lavoro organizzato, individualmente o in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Attività, percorsi e progetti svolti in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

Le attività proposte hanno consentito di riconoscere i meccanismi, i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti tra cittadini, a livello locale e nazionale e di principi che costituiscono il fondamento etico delle società (equità, libertà, coesione sociale), sanciti dal diritto nazionale ed internazionale. Nonché hanno favorito lo sviluppo delle modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, rispetto delle diversità, dell'ambiente, della sostenibilità, comprendendo il

significato delle regole per la convivenza sociale, per un raggiungimento di un proprio positivo contributo. I percorsi seguiti hanno teso allo sviluppo di una cultura politica (conoscenze teoriche e trasmissione delle informazioni: saperi sui diritti umani, la democrazia, le istituzioni politiche e sociali. Allo sviluppo delle attitudini/valori necessari per diventare un cittadino responsabile, allo stimolo dell'alunno alla partecipazione attiva, all'impegno sociale, alla responsabilità, all'iniziativa. I progetti trasversali realizzati sono stati: il progetto di educazione alla salute (educazione alle emozioni per stabilire relazioni positive); il progetto di educazione alla cittadinanza attiva (attenzione ai valori civili, alla convivenza); il progetto di educazione ambientale (attenzione all'ambiente, alle scelte responsabili, alla lettura dei bisogni in un'ottica ambientale e di giustizia); progetto orientamento (conoscenza di sé) per lo sviluppo armonico della propria personalità per diventare cittadini attivi e propositivi nella comunità.

Contenuti: dimensione specifica integrata all'area storico-geografica e storico-sociale

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Costituzione | <input type="checkbox"/> Carta europea dei diritti fondamentali |
| <input type="checkbox"/> Carta delle Nazioni Unite | <input checked="" type="checkbox"/> Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo |
| <input type="checkbox"/> Convenzione dei diritti dell'infanzia | |

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Legalità e coesione sociale | <input type="checkbox"/> appartenenza nazionale ed europea |
| <input checked="" type="checkbox"/> diritti umani | <input checked="" type="checkbox"/> pari opportunità |
| <input type="checkbox"/> pluralismo | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |
| <input checked="" type="checkbox"/> dialogo interculturale | <input type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica | <input type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale |
| <input checked="" type="checkbox"/> sviluppo sostenibile | <input checked="" type="checkbox"/> benessere personale e sociale |
| <input checked="" type="checkbox"/> fair play nello sport | |
| <input checked="" type="checkbox"/> sicurezza | |
| <input checked="" type="checkbox"/> solidarietà e volontariato | |

Obiettivi in termini di competenze

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente inclusive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte

L' Alternanza Scuola -Lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni delle scuole superiori ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a.s. 2018/2019, le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale.

Nei PCTO la classe ha realizzato:

1* Annualità a.s. 2022/2023

22 ore formazione d'aula

Capozzi – 150 ore

Simonetti – 150 ore

Marasco – 150 ore

2ª Annualità a.s.2023/2024

Capozzi – 180 ore

Simonetti – 180 ore

Marasco – 120 ore

Palladino – 70 ore

Guida – 70 ore

Palmieri – 70 ore

3ª Annualità a.s. 2024/2025

Guida – 140 ore

Palladino – 140 ore

Palmieri – 140 ore

ORE DI ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO SVOLTE

- La classe partecipa all'evento "EINAUDI IN FESTA" 18 DICEMBRE 2024 (3 ORE)
- La classe partecipa all'open day presso I.I.S.S. EINAUDI FOGGIA 12 GENNAIO 2025 (4 ORE)
- Attività svolta in laboratorio: preparazione per open day 15 GENNAIO (3 ORE)
- La classe partecipa all'open day presso "GRANDAPULIA" 26 gennaio (4 ore)
- La classe partecipa alla fiera "GATE E GUSTO" 23-24-25 MARZO (12 ore)
- Incontro con l'Ordine dei Consulenti del Lavoro di Foggia sulle forme di contratto di lavoro 6 maggio (1 ora)
- Incontro con l'Ordine dei Consulenti del Lavoro di Foggia sulle forme di contratto di lavoro presso "UFFICIO DI COLLOCAMENTO FOGGIA" 8 MAGGIO (3 ore)

Attività da svolgere

NESSUNA

Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.
- Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro.
- Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità.
- Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.
- Consolidare competenze di cittadinanza, linguistiche e di comunicazione informatica

Partecipazione degli alunni all'area di progetto

La partecipazione è stata costante e proficua per molti di loro, per pochi frammentaria.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

1. **valutazione diagnostica:** all'inizio del percorso formativo, per adeguare la programmazione alle esigenze del gruppo classe;
2. **valutazione formativa:** durante il percorso di formazione, per adeguare gli interventi alle esigenze dei singoli (dimensioni di autovalutazione e confronto tra prestazione e obiettivi prefissati);
3. **valutazione sommativa:** alla fine del percorso formativo, per classificare i singoli rispetto alle esigenze del curriculum e del programma.

Nel processo di valutazione si terranno in giusta considerazione i seguenti fattori:

- Nessuna influenza delle eventuali infrazioni disciplinari connesse al comportamento, sulla valutazione del profitto. A tale proposito si rinvia alla normativa vigente sulla condotta.
- I progressi conseguiti da ogni singolo alunno rispetto ai livelli di partenza accertati.
- L'atteggiamento del singolo alunno nei confronti delle discipline in termini di motivazione allo studio, interesse e partecipazione attiva al dialogo formativo (alcuni alunni abbandonano lo studio di alcune discipline nella convinzione di ottenere in ogni modo la promozione, concentrando i loro sforzi su un numero parziale di materie e aumentando così, rispetto ai compagni "più corretti", le probabilità di successo finale). Si stabilisce quindi *una netta differenziazione tra il voto assegnato all'alunno che rifiuta di affrontare il colloquio - o lo fa con atteggiamento pregiudizialmente passivo - e quello assegnato all'alunno che si sforza comunque di sostenerlo secondo le sue capacità e la sua preparazione.*

Per dare uniformità di giudizio è stata adottata una scala di valutazione, riportata sotto, che contempla i tre indicatori relativi a CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITA' a cui corrispondono giudizi sintetici e relativi voti decimali

LA VALUTAZIONE ANNUALE

Sono previste n. 2 valutazioni annuali: una per il quadrimestre settembre-gennaio e una per il quadrimestre febbraio-giugno.

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
10	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti	Applicazione efficace e pienamente autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche personali e motivate, integrate da collegamenti. Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
9	Conoscenza approfondita degli argomenti	Applicazione autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche motivate, integrate da collegamenti Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
8	Conoscenza sicura e articolata degli argomenti	Applicazione corretta e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Organizzazione coerente e coesa del discorso con rielaborazioni accurate Espressione efficace e corretta, con uso delle terminologie specifiche
7	Conoscenza precisa degli argomenti	Applicazione adeguata e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Sviluppo coerente delle argomentazioni con giudizi motivati Espressione chiara e corretta
6	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
5	Conoscenza parziale e/o superficiale degli argomenti	Applicazione incerta delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Argomentazione poco accurata e puntuale Espressione confusa e non sempre corretta
4	Conoscenza lacunosa e frammentaria degli argomenti	Applicazione errata delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Argomentazione confusa e superficiale Espressione incerta e non corretta
1 / 3	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Il credito scolastico tiene conto del profitto dello studente, mentre il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A al Decreto legislativo 62/2017:

Media voti	Credito scolastico candidati interni - Punti		
	1° anno	2° anno	3° anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo se lo studente ha conseguito una valutazione pari almeno al 9 in condotta e contemporaneamente ad uno dei seguenti casi:

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda
- se si riscontrerà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
 1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%)
 2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
 3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore.
 4. Partecipazione a progetti PON.
 5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA

Attività svolte

A partire dalla data di pubblicazione Ordinanza Ministeriale n.55 del 22 marzo 2024, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato con D.M. n. 164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione "CUCINA". L'attività si è svolta in data 28/04/2025 come da nuclei fondamentali del riferimento delle linee guida

Difficoltà incontrate

Le difficoltà più evidenti sono state quelle relative alla novità della prova, alle sue caratteristiche e complessità. Inoltre, ha causato un po' di confusione con continue richieste di chiarimenti, da parte degli alunni, unito anche a quello di 'ansia da prestazione'.

Esiti delle prove

Gli esiti delle prove riflettono l'andamento del profitto medio del corrente anno scolastico.

Altre osservazioni

Nell'ultimo periodo si cercherà di proporre un'ulteriore simulazione con nuclei fondamentali diversificati.

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico secondo sia i nuclei fondanti delle discipline sia dell'UDA interdisciplinare sviluppata nel corso dell'a.s..

Esercitazioni eseguite

Il Consiglio di Classe ha effettuato una simulazione del colloquio il 03/05/2025 e un'altra simulazione orale sarà effettuata il giorno 03/06/2025.

Materiali di studio

Testi (poesia e prosa in lingua italiana), testi in lingua inglese, documenti (spunti tratti da giornali o riviste, foto di beni artistici e monumenti, grafici e tabelle, immagini e disegni significativi).

Metodologie didattiche adottate

Strumenti utili alla decodificazione di materiali verbali, non verbali/iconici/statistici.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:
Le correnti culturali e letterarie a cavallo tra XIX e XX secolo, dal verismo al decadentismo in Italia L'affermazione del genere romanzesco e la sua imposizione come genere prediletto del Novecento I linguaggi poetici e le ideologie del Novecento, la crisi dell'Io e la concezione della modernità nel nuovo secolo Gli effetti dei conflitti mondiali sulla letteratura italiana e sulla società del secondo Novecento.
STORIA:
Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento, tra Rivoluzione russa, Biennio rosso e Prima guerra mondiale La crisi della civiltà europea: i totalitarismi in Europa: focus su fascismo e nazismo Il mondo diviso dalle ideologie politiche ed economiche: la Guerra fredda e il blocco occidentale e quello orientale La società contemporanea: l'Italia nel secondo dopoguerra, il boom economico, le rivoluzioni della fine degli anni Sessanta.
MATEMATICA:
Equazioni di primo e secondo grado. I sistemi di equazioni lineari Diseguazioni primo e secondo grado Equazione retta Equazione parabola Lo studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
LINGUASTRANIERA:INGLESE
Food safety: the HACCP The Kitchen: the brigade and the equipment Being a cook: the qualities of a good cook - the chef's uniform Ingredients and recipes: English recipes and afternoon tea tradition Meals and menus: breakfast, lunch, brunch, dinner, afternoon tea - types of menus - special menus - menu basics The Food Pyramid
LINGUASTRANIERA:FRANCESE:
<ul style="list-style-type: none">● Les HACCP● Les Institutions● L'UE● La Pyramide alimentaire● Les 5 couleurs du bien etre
LABORATORIO DI CUCINA:

La sicurezza, il sistema H.A.C.C.P., l'igiene nella ristorazione
Piatti e menù con soggetti con intolleranze alimentari, il catering, il banqueting, il servizio a buffet, la progettazione di una cucina, i prodotti a km zero e la filiera corta, il reparto economato e il magazzino.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Individuare e proporre
menu funzionali alle
esigenze della clientela Il
diritto alla salute e
l'accesso a una nutrizione
sana ed equilibrata Dieta
razionale ed equilibrata
Alimentazione e tutela della salute
Malattie da
malnutrizione-Malattie
correlate all'
alimentazione La
sicurezza alimentare:
Food security
Sicurezza alimentare
Reazioni avverse al cibo

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:

Il mercato turistico e le sue dinamiche.
Il marketing. Il marketing strategico e il marketing operativo.
La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione
La normativa del settore turistico-ricettivo
I principali contratti del settore: Viaggio, Albergo, Somministrazione, Banqueting, Catering.
Le certificazioni di qualità

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALAE VENDITA:

Il vino, i marchi di qualità del vino, l'etichetta del vino. I vini liquorosi.
La classificazione dei cocktails. I cocktails internazionali, cocktails per tutti i gusti. Il bar, le bevande
nervine e tutte le preparazioni a base di caffè.

**COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ DEL V ANNO
PROGRAMMATE PER I VARI AMBITI DISCIPLINARI
(DALLE LINEE GENERALI DI PROGRAMMAZIONE)**

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

<p align="center">MOD. N. 1</p> <p align="center">Il Naturalismo in Francia e il Verismo in Italia</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; ● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; ● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; ●Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; ● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale; ● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il positivismo e la nuova condizione sociale in Europa nell'Ottocento. ● I caratteri del realismo. ● Realismo e Flaubert. ● I caratteri del naturalismo: Zola ● I caratteri del verismo: Capuana ● Vita e opere principali degli autori del periodo. ● Zola, "L'ingresso in miniera" da Germinale. ● "Una prefazione programmatica" da Therese Raquin. ● Il romanzo I Malavoglia. ● Serao, "Una giovane telegrafista" (da il romanzo della fanciulla)
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; ● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; ● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Ottobre novembre dicembre</p>

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

MOD. N. 2 DAL SIMBOLISMO AL DECADENTISMO: D'ANNUNZIO E PASCOLI	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; ● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; ● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; ● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; ● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale; ● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● L'Estetismo; ● Il Simbolismo; ● Il Decadentismo; ● Gabriele D'Annunzio, le opere in versi e i romanzi; ● Giovanni Pascoli, la poetica del "fanciullino" e la produzione in versi;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; ● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; ● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	TEMPO IN ORE	Gennaio febbraio marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.

	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.
	TEMPO IN ORE	Marzo aprile

MOD. N. 3 LA LIRICA ITALIANA DA CARDUCCI A CAMPANA	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; ● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; ● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; ● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; ● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale; ● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Il poeta e la società nel nuovo panorama culturale. ● Giosuè Carducci vita e opere. ● I movimenti letterari minori. ● Crepuscolari e Futurismo. ● Palazzeschi e Campana.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; ● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; ● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	TEMPO IN ORE	Marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

MOD. N. 4 LA CRISI DELL'IO TRA SVEVO E PIRANDELLO	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; ● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; ● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; ● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; ● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale; ● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● La condizione di crisi dell'uomo nel Novecento; ● L'affermazione del romanzo psicologico; ● Sigmund Freud e la psicoanalisi; ● La vita di Italo Svevo, "La coscienza di Zeno"; * ● La vita di Luigi Pirandello, la poetica del relativismo e dell'umorismo, il "Fu Mattia Pascal" e "Sei personaggi in cerca d'autore".
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; ● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; ● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	TEMPO IN ORE	Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

MOD. N. 5 LA POESIA E LA NARRATIVA NELL'ETÀ CONTEMPORANEA	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio; ● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza; ● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi; ● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo; ● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale; ● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● L'influenza dei conflitti mondiali sulla letteratura; ● L'Ermetismo, il Neorealismo e il postmoderno; ● Giuseppe Ungaretti, "Il porto sepolto" e "Allegria di naufragi"; ● Salvatore Quasimodo, "Erato e Apollion" e "Giorno dopo giorno"; ● Alberto Moravia; * ● Eugenio Montale, "Ossi di seppia", "Le occasioni" e "Satura". * ● Primo Levi. *
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento; ● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente; ● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.
	TEMPO IN ORE	Aprile/Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

***ARGOMENTI DA SVOLGERE.**

MATERIA:STORIA

<p>MOD. N. 1</p> <p>DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA PRIMA GUERRA MONDIA LE</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti ● Fare ricerca attraverso strumenti informatici ● Collegare le discipline in modo trasversale ● Distinguere e definire differenti istituzioni politiche ● Individuare i fattori storici che determinano un mutamento ● Individuare idee e concezioni politiche ● Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il periodo della Belle Époque dal punto di vista sociale e culturale ● La politica Giolittiana ● I motivi che portarono alla Prima Guerra Mondiale ● Gli eventi della Grande Guerra e la sua conclusione.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici ● Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi ● Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale ● Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>Settembre-Ottobre-Novembre</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.</p>

MOD. N. 2 DAL BIENNIO ROSSO ALLA CRISI DEL '29	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti ● Fare ricerca attraverso strumenti informatici ● Collegare le discipline in modo trasversale ● Distinguere e definire differenti istituzioni politiche ● Individuare i fattori storici che determinano un mutamento ● Individuare idee e concezioni politiche ● Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS; ● L'URSS dal comunismo di guerra alla NEP. ● Le elezioni del '19 in Italia; ● Il biennio rosso. ● La repubblica di Weimar e le caratteristiche della sua Costituzione; ● Le origini e l'affermazione del fascismo in Italia; ● Lo stalinismo; ● Il crollo di Wall Street e la crisi del 1929 e il New deal; ● Il fascismo al potere; ● L'ascesa di Hitler in Germania e il regime nazista: l'ideologia, l'antisemitismo, l'obiettivo della guerra come guerra totale; ● Politica tedesca di riarmo e alleanza con Italia e Giappone e l'espansionismo: patto Molotov-Ribbentrop; ● Le origini e l'affermazione del fascismo in Italia; ● Lo stalinismo. ● Il crollo di Wall Street e la crisi del 1929; ● Il fascismo al potere. ● L'ascesa di Hitler in Germania; ● Il regime nazista: l'ideologia, l'antisemitismo, l'obiettivo della guerra come guerra totale;

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici ●Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi ● Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale ● Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato
	TEMPO IN ORE	NOVEMBRE-DICEMBRE-GENNAIO
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

MOD. N. 3 LA SECONDA GUERRA MONDIALE	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti ● Fare ricerca attraverso strumenti informatici ● Collegare le discipline in modo trasversale ● Distinguere e definire differenti istituzioni politiche ● Individuare i fattori storici che determinano un mutamento ● Individuare idee e concezioni politiche ● Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali
---	----------	--

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteri e cause della Seconda Guerra mondiale; ● Panoramica delle varie fasi; ● La Shoah; ● Il patto atlantico; ● Sbarco delle truppe angloamericane in Sicilia; ● La caduta del fascismo e la destituzione di Mussolini; ● Firma armistizio con gli Alleati e le fasi dell'avanzata in Italia; ● Partigiani e Resistenza; ● Sconfitta del nazifascismo in Italia e 25 aprile; ● Foibe ed esodo giuliano dalmata;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici ● Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi ● Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale ● Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato
	TEMPO IN ORE	Febbraio-Marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

MOD. N. 4 L'ITALIA REPUBBL ICANA	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti ● Fare ricerca attraverso strumenti informatici ● Collegare le discipline in modo trasversale ● Distinguere e definire differenti istituzioni politiche ● Individuare i fattori storici che determinano un mutamento ● Individuare idee e concezioni politiche ● Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Nuovo sistema mondiale bipolare; ● Guerra fredda: definizione e caratteri; ● “Cortina di ferro” e sovietizzazione dell’Europa orientale; ● Piano Marshall e Comecon; ● Patto atlantico e Patto di Varsavia; ● Blocco di Berlino ovest e nascita due Germanie; ● La “nuova frontiera” di Kennedy, crisi di Cuba; ● L’Italia nel blocco occidentale; ● La nascita della Repubblica; ● L’idea di un’Europa unita*; ● Il rilancio dell’economia nel dopoguerra*; ● Libero mercato e consumi individuali*; ● Il Sessantotto*; ● Gli anni di piombo*.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici ● Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi ● Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale ● Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato
	TEMPO IN ORE	Aprile maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.

	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.
--	-------	---

*ARGOMENTI DA SVOLGERE

MATERIA:MATEMATICA

MOD. N.1 EQUAZIONI DI II GRADO	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni numeriche di secondo grado • Risolvere e discutere equazioni letterali di secondo grado
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La forma normale dell'equazione di secondo grado • La formula risolutiva di un'equazione di secondo grado
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

MOD. N.2 DIS - EQUAZIONI DI II GRADO	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni di primo e secondo grado e verificare la correttezza dei procedimenti. • Risolvere sistemi di disequazioni.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni. Proprietà. • Disequazioni di primo grado. • Disequazioni di secondo grado. • Disequazioni razionali fratte. • Sistemi di disequazioni.

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; ▪ Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; ▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

MOD. N.3 STUDIO DI FUNZIONI	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere una funzione ▪ Saper classificare le funzioni ▪ Saper individuare il dominio di una funzione ▪ Intersezioni con assi ▪ Positività
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le funzioni reali di variabile reale ▪ La proprietà delle funzioni e la loro composizione ▪ Il dominio di una funzione
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; ▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ▪ Padronanza della lingua italiana. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	TEMPO IN ORE	27
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving

	MEZZI	Libri , dispense, lim
--	-------	-----------------------

MOD. N.4 LIMITI	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere le definizioni di limite di una funzione nei diversi casi. ▪ Verificare la correttezza di limiti di funzioni assegnati applicando le opportune definizioni. ▪ Riconoscere le forme di indecisione. ▪ Conoscere i limiti delle funzioni elementari agli estremi del dominio.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Def, di Funzione ▪ Concetto di limite di una funzione e sua definizione. ▪ Forme di indeterminazione.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; ▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ▪ Padronanza della lingua italiana. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	TEMPO IN ORE	27
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

Argomenti da svolgere:

<p>MOD. N.5 DERIVATE</p>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le derivate delle funzioni elementari
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Calcolo della derivata di una funzione di una variabile.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; Padronanza della lingua italiana. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti vari.
	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

MATERIA:DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

MOD.N.1 IL MERCATO TURISTICO	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● Identificare le caratteristiche del mercato turistico.● Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche.● Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.● Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">● Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.● Enti e organismi internazionali e interni.● Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">● Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.● Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none">● Lezione frontale.● Lezione partecipata.● Problem solving.● Lavori di gruppo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none">● Libro di testo.● Dispense● Lim● Esercitazioni scritte

<p>MOD.N.3</p> <p>PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica. ● Redigere la contabilità di settore. ● Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. ● Saper costruire un semplice business plan. ● Saper redigere piani strategici e piani operativi.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, Pianificazione e programmazione aziendale. ● Vantaggio competitivo. ● Business plan. ● Marketing plan.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. ● Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. ● Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. ● Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>35</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	<p>MEZZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Dispense ● Lim ● Esercitazioni scritte

<p>MOD.N.4</p> <p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RICETTIVO</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e applicare norme e procedure relative alla costituzione dell'impresa. • Individuare e applicare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. • Saper individuare un semplice sistema di tracciabilità. • Saper leggere l'etichetta di un prodotto alimentare. • Saper leggere una norma ISO.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa relativa alla costituzione dell'impresa. • Contratti delle imprese turistico ricettive. • Responsabilità degli operatori di settore.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. • Distinguere le fasi in cui si snoda il sistema di rintracciabilità. • Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>20</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Lezione partecipata. • Problem solving. • Lavori di gruppo.
	<p>MEZZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo. • Dispense • Lim • Esercitazioni scritte

	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i diversi tipi di qualità alimentare. • Saper elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato
--	----------------	---

<p>MOD.N. 5</p> <p>I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE</p>		dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il marchio • I marchi di qualità alimentare • I prodotti a Km 0
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli elementi che identificano un'impresa • Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. • Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale. • Lezione partecipata. • Problem solving. • Lavori di gruppo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo. • Dispense • Lim • Esercitazioni scritte

MATERIA: ENOGASTRONOMIA -SETTORE CUCINA

	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi. • Identificare attrezzature e utensili di uso comune. <p>Saper sviluppare pietanze e menù utilizzando prodotti a marchio e prodotti a km zero.</p>
--	-----------------	--

<p>MOD.N .1</p> <p>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La figura dell'economista e il reparto economato ● La selezione di un fornitore ; ● Il magazzino ● Come si gestiscono le scorte ; ● Cosa si intende per approvvigionamento ● La progettazione di una cucina; ● I prodotti a km zero ; ● I prodotti a marchio ● La classificazione in gamme alimentari.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e enogastronomico. ● Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali ,in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Saper individuare in base alle proprie competenze un fornitore.
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>4</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo ,esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brain storming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.</p>

MOD. N.2 LA SALUTE IN CUCINA	ABILITA'	Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Le intolleranze alimentari e le allergie alimentari ● Intolleranza al lattosio ● Intolleranza al glutine
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze

		necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving, brainstorming, dibattito,</i> attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning,</i> studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

MOD .N.3 Catering e banqueting	ABILITA''	<ul style="list-style-type: none"> • Simulare eventi di catering e banqueting. • Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie. • Progettare menu per tipologia di eventi. • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il catering : caratteristiche e forme, contratto di catering. • Il Banqueting: caratteristiche e forme. • La figura del Banqueting Manager
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
	TEMPO IN ORE	4

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio , lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

MOD. 4 IL SISTEMA H.A.C.C.P.	ABILITA''	<ul style="list-style-type: none"> • Simulare un piano H.A.C.C.P. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il pacchetto igiene. • Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi. • Cosa si intende per sicurezza sul lavoro
	COMPETENZE	Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale enogastronomico.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

MATERIA:SALA E VENDITA

<p>MOD. N.1 I cocktails</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper organizzare il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata.
		<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le principali tecniche di miscelazione.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la classificazione dei cocktail in base al momento della giornata in cui si gustano. • Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcool.
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Acquisire le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>12ore</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i>, <i>brainstorming</i>, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i>, <i>learning by doing</i>, <i>e-learning</i>, studio autonomo, classe capovolta.</p>
<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo, Lim, filmati.</p>	

<p>MOD. N.2 Il vino</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Saper applicare le regole del servizio dei vini Saper distinguere i vini delle principali aree vinicole Conoscere l'importanza della carta dei vini</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere le tecniche di vinificazione Conoscere i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino nazionale Conoscere i sistemi di certificazione di qualità dei vini L'etichetta del vino</p>

	COMPETENZE	Acquisire le tecniche di produzione del vino Essere in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche
	TEMPO INORE	10ore
	METODOLOGIEADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.

MOD. N.3 I distillati	ABILITÀ	Saper applicare le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali.
	CONOSCENZE	Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambicco continuo e discontinuo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le tecniche di produzione dei distillati. ● Acquisire le tecniche di distillazione divino (Brandy, Armagnac e Cognac). ● Acquisire le tecniche dei distillati di vinaccia (Grappa, Assenzio, Rum e derivati).
	TEMPO INORE	10ore
	METODOLOGIEADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.	

MOD.	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Saper classificare i distillati in base alle Lavorazioni subite e all'invecchiamento.
N.4 La classificazione dei distillati		<ul style="list-style-type: none"> Saper effettuare il servizio dei distillati.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le fasi di lavorazione dei distillati di frutta e cereali. Conoscere la classificazione dei distillati di frutta e cereali.
	COMPETENZE	Acquisire le tecniche di produzione dei distillati di frutta e cereali.
	TEMPO IN ORE	6 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.	
MOD. N.5 I liquori	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Saper classificare i liquori in base all'estrazione a freddo e a caldo. Saper classificare i liquori in base alla gradazione alcolica.
	CONOSCENZE	Conoscere le fasi di produzioni dei liquori. Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Storia dei liquori ad uso terapeutico dell'erbe. Acquisire le tecniche di produzione dei liquori.
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.	

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<p>MOD N.1</p> <p>Sicurezza e tecnologie alimentari</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento, dalla lettura dell'etichetta alimentare. ● Distinguere un additivo da un coadiuvante tecnologico. ● Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le cause di alterazione degli alimenti. ● I metodi di conservazione degli alimenti. ● Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti. ● Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento. ● Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente. ● Conoscere i nuovi alimenti, le biotecnologie e le sue applicazioni
	<p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. ● Applicare le normative vigenti nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale.</p>
	<p>TEMPO INORE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 20

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
<p>MEZZI</p>	<p>Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, PC, Internet, riviste scientifiche.</p>

<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti. ● Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano HACCP. ● Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti.
<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fattori tossici e contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Il sistema HACCP.

<p>MOD. N.2</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● La rintracciabilità, i marchi di qualità e le frodi alimentari Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. ● Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. ● Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. ● Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi. ● Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva. ● Conoscere i requisiti generali in materia di igiene ed il sistema HACCP.
	<p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale.
<p>TEMPO IN ORE</p>		<p>30</p>

	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adoterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, PC, Internet, riviste scientifiche.</p>

	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. • Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
--	----------------	---

<p>MOD. N.3</p> <p>La dieta in condizioni fisiologiche</p> <p>*in fase di attuazione</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bisogni di energia e di nutrienti. Valutazione dello stato nutrizionale. Promozione della salute. ● La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete particolari. ● Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo. ● Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero. ● Conoscere il concetto di bilancio energetico. ● Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione. ● Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche. ● Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete. ● Conoscere le diverse tipologie di ristorazione collettiva.
	<p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli argomenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>10</p>
	<p>METODOLOGIA ADOTTATE</p>	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>

	MEZZI	Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, PC, Internet, riviste scientifiche.
--	-------	---

<p>MOD. N.4</p> <p>La dieta in situazioni patologiche</p> <p>*in fase di attuazione</p>	ABILITÀ	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze tecnologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Le malattie correlate all'alimentazione. ● Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze. ● La predisposizione di un menù. ● Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari e le principali patologie correlate all'alimentazione
	COMPETENZE PROFESSIONALI	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
	MEZZI	Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, PC, Internet, riviste scientifiche.

MATERIA: INGLESE

<p>MOD.N.1 THE KITCHEN</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi nei testi ● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati con efficacia funzionale, correttezza forma le proprietà lessicale accettabili; rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The kitchen areas ● The kitchen equipment ● Food preparation appliances and devices ● Kitchen utensils
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. ● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. ● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	<p>TEMPOINORE</p>	<p>19ore</p>
	<p>METODOLOGIEADO TTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone</p>

<p>MOD. N.2 Food Safety</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute nei testi.. • Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili; • rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The HACCP system. • HACCP principles.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. • Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. • Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	<p>TEMPOINORE</p>	<p>14ore</p>
	<p>METODOLOGIEADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale Didattico fornito dall'insegnante, smartphone.</p>

	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute nei testi ● Interagire in conversazioni ed esporre oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili. ● Rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
<p>MOD. N.3 INGREDIENTS AND RECIPES</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ingredients: meat, fish, eggs, milk and dairy product ● Recipes: the recipe structures ● Traditional English recipes
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. ● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. ● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	<p>TEMPO INORE</p>	<p>13ore</p>
	<p>METODOLOGIEA DOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone.</p>

MOD. N.4 MEALS AND MENUS	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute nei testi • Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili. • rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Meals: breakfast, lunch, brunch, afternoon tea, dinner • Menus: menu basic a, types of menu, special menus
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. • Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.

		<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPOINORE	13ore
	METODOLOGIEADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e Classe virtuale.

MO D.N. 5 Educazione Civica Food sustainabili ty * in fase di attuazione	ABILITÀ	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi al concetto di sostenibilità in relazione a Slow Food. Interagire in conversazioni sull'argomento trattato, mostrando un livello accettabile di efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.
	CONOSCENZE	The concept of food sustainability in Slow Food. Il concetto di sostenibilità alimentare in Slow Food.
	COMPETENZE	Comprendere i concetti del prendersi cura di sé e dell'ambiente, capire la necessità di uno sviluppo sostenibile attraverso l'adozione di comportamenti e stili di vita rispettosi della salvaguardia delle risorse naturali e della salute Propria e altrui.
	TEMPOINORE	3 ore
	METODOLOGIEADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.

	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e Classe virtuale.
--	-------	---

MATERIA: LINGUA FRANCESE

<p>MOD. N. 1 Le monde de la cuisine</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, su argomenti riguardanti il settore d'indirizzo professionale. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere o descrivere esperienze, impressioni e opinioni personali su argomenti di lavoro, personali o di attualità. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze professionali. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera attraverso tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture sintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Conoscenza delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. Conoscenza della brigade de cuisine – La tenue professionnelle – Le menu et la carte – Les zones de la cuisine – Les ustensiles et le petit matériel – Les différents types de restauration. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente, applicare le norme e regole dell'HACCP. Ampliamento delle conoscenze relative al mondo enogastronomico. Lessico e fraseologia idiomatica frequente, relativi ad argomenti tecnico-professionali. Varietà espressive e di registro.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Consolidamento ed ampliamento delle competenze comunicative. Potenziamento della microlingua afferente all'indirizzo scelto. Saper presentare un territorio, regione o città. Utilizzare le 4 competenze richieste dal QCER. Uso dei dizionari on-line e cartaceo.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>1° Quadrimestre</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali <i>jeux de rôle</i>, <i>simulations</i> attività di lettura, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line.</p>

*MOD. N. 2 Omnivore ou végétarien ? Bien-être, qualité, santé et sécurité alimentaire	ABILITA'	Cogliere il senso generale di testi scritti e orali relativi all'ambito professionale, identificandone i contenuti specifici. Acquisire ed usare nozioni e terminologia specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto. Essere in grado di dare informazioni su argomenti inerenti il proprio ambito professionale. Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.
	CONOSCENZE	Uso della microlingua afferente all'indirizzo scelto. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Aspetti socio-culturali ed enogastronomici del territorio francese. Conoscenza delle specialità gastronomiche regionali francesi, le specialità enogastronomiche locali, la loro qualità ed etichettatura. Conoscere la dieta mediterranea e lo stile vegetariano e vegano. Conoscere le i metodi di conservazione degli alimenti e le diverse intossicazioni, intolleranze e allergie.
	COMPETENZE	Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi. Ampliare conoscenze lessicali. Sviluppare abilità operative e schemi mentali interdisciplinari.
	TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali, attività di lettura, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line.
	MEZZI	Libro di testo, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line.

*Modulo in fase di svolgimento

NODI CONCETTUALI

1. Le régime crétois, les 5 couleurs du bien-être.2. La pyramide alimentaire et ses caractéristiques.

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
LABORATORIO DI CUCINA	RICCO DAVIDE	
ITALIANO E STORIA	QUIRITO MARIA GRAZIA	
INGLESE	ZIZZARI FABIANA	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	GUIDACCI MARIA	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	DI MAGGIO GRAZIA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BERARDI ROBERTO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CRISIA ROSANNA	
MATEMATICA	NARDACCHIONE ROSSELLA	

Elenco allegati riservati

- 1. Elenco alunni interni**
- 2. Simulazione: Traccia seconda prova scritta**
- 3. Griglia di valutazione seconda prova scritta**